

CUCINA A FUOCO CONTINUO ROSA-ROSETTA
CUISINIERE A FEU CONTINU ROSA-ROSETTA
DAUERBRANDHERD ROSA-ROSETTA
CONTINUOUS FIRE COOKER ROSA-ROSETTA

SECONDO DIN 18 880 - *CONFORMEMENT A DIN 18 880* - NACH DIN 18 880 - *ACCORDING TO DIN 18 880*

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE ED USO
INSTRUCTION D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
AUFSTELLUNGS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

Complimenti per aver acquistato una cucina a fuoco continuo LA NORDICA!

Recevez nos compliments pour avoir choisi une cuisinière LA NORDICA!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines Dauerbrandherdes von LA NORDICA!

Compliments for buying a continuous fire cooker LA NORDICA

•

Sentirsi bene e allo stesso tempo risparmiare energia - con le cucine LA NORDICA diventa possibile!

Se sentir à l'aise et économiser en même temps de l'énergie grâce aux cuisinières LA NORDICA: voilà qui est dorénavant possible!

Sich wohl fühlen und gleichzeitig Energie einsparen - der Dauerbrandherd von LA NORDICA macht es möglich!

With LA NORDICA cookers it is now possible to feel good and to save energy at the same time!

NORME DI SICUREZZA SUGLI APPARECCHI

NORMES DE SECURITE SUR LES APPAREILS

GERÄTE-SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

SAFETY PRESCRIPTIONS ON EQUIPMENT

Secondo le norme di sicurezza sugli apparecchi l'acquirente e l'esercente sono obbligati ad informarsi sul corretto funzionamento in base alle istruzioni per l'uso.

Conformément aux normes de sécurité, l'acheteur comme le commerçant sont contraints de s'informer sur le fonctionnement correct des appareils sur la base des instructions d'emploi.

Laut der Geräte-Sicherheitsvorschriften sind Käufer und Betrieber verpflichtet, sich über den funktionsgerechten Betrieb auf Grundlage der Gebrauchanweisung zu informieren.

According to the safety prescriptions on equipment, the purchaser and the operator are obliged to get informed about the correct operation according to the instructions for use.

I SOMMARIO Pagina

F TABLE DES MATIERES Page

D INHALTSÜBERSICHT Seite

E INDEX Page

Definizione: cucina a fuoco continuo secondo DIN 18 880 - 2 KH

I. DATI TECNICI

	ROSA	ROSETTA
Sistema costruttivo	2	2
Potenza nominale in kW	6,5	6,5
Diametro tubo in mm	150	130
Quantità massima di combustibile - legna in kg	2,3	2,3
Quantità massima di combustibile - bricchi di carbone in kg	3,1	3,5
Emissione gas di scarico in g/s - legna	9,8	9,8
Emissione gas di scarico in g/s - bricchi carbone	8,7	10,6
Temperatura gas allo scarico in C° - legna	205	219
Temperatura gas allo scarico in C° - bricchi di carbone	218	234
Pressione a rendimento calorifico nominale in mbar/Pa legna	0,11 / 11	
Pressione a rendimento calorifico nominale in mbar/Pa bricchi di carbone	0,13 / 13	
Dimensioni apertura focolare	0,07	0,07
Dimensioni corpo focolare / testata focolare in m^2	0,07	0,07
Tipo di griglia	movibile, piana	
Altezza stufa in m	0,842	0,842
Larghezza stufa in m	0,908	0,760
Profondità stufa (senza maniglie) in m	0,603	0,510

Il volume di riscaldamento delle cucine secondo DIN 18893, per edifici il cui isolamento termico non corrisponde alle disposizioni sulla protezione del calore, è:
- tipo di costruzione favorevole: 186 m^3
- tipo di costruzione meno favorevole: 107 m^3
- tipo di costruzione sfavorevole: 73 m^3

Con un isolamento termico adeguato alle disposizioni sulla protezione del calore il volume di riscaldamento è maggiore.
Con un riscaldamento temporaneo il volume di riscaldamento diminuisce del 25% circa.

II. DESCRIZIONE TECNICA

Le cucine a fuoco continuo de La Nordica si addicono a cucinare sulla piastra e al forno e a riscaldare spazi abitativi per alcuni periodi, o a sostenere un riscaldamento centralizzato insufficiente. Esse sono ideali per appartamenti di vacanza e case del fine settimana oppure come riscaldamento ausiliario durante tutto l’anno. Come combustibili vengono utilizzati ceppi di legna o bricchi di carbone marrone.
La cucina a fuoco continuo è costituita di lastre in lamiera d’acciaio zincata, ghisa smaltata e ceramica termoradiante.
Il focolare è internamente rivestito di singole lastre in ghisa. Al suo interno si trova una griglia piana.
Il focolare è dotato di una porta panoramica con vetro ceramico (resistente fino a 700°C). Questo consente un’affascinante vista sulle fiamme ardenti. Inoltre viene così impedita ogni possibile fuoriuscita di scintille e fumo.
Sotto la porta forno si trova un vano scaldavivande con relativa portina di chiusura: non introdurre mai oggetti o materiali infiammabili.

Il riscaldamento dell’ambiente avviene:
per irraggiamento: attraverso il vetro panoramico e le superfici esterne calde della stufa viene irraggiato calore nell’ambiente.

La cucina a fuoco continuo è fornita di registri d’aria primaria e secondaria, con i quali viene regolata l’aria di combustione.

Registro d‘aria primaria (valvola girevole)

Con il registro d’aria inferiore viene regolato il passaggio d’aria primaria nella parte bassa della cucina attraverso il cassetto cenere e la griglia in direzione del combustibile. L’aria primaria è necessaria per il processo di combustione. Il cassetto cenere deve essere svuotato regolarmente, in modo che la cenere non possa ostacolare l’entrata d’aria primaria per la combustione. Attraverso l’aria primaria viene anche mantenuto vivo il fuoco.

Il registro d’aria primaria deve essere aperto appena un po’ durante la combustione di legna, poiché altrimenti la legna arde velocemente e la cucina si può surriscaldare. Per la combustione di carbone l’afflusso d’aria primaria è assolutamente necessario (vedi paragrafo IX).

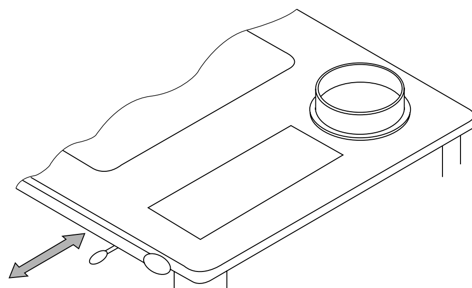
Il registro d‘aria secondaria

Sopra la porta del focolare si trova il registro d’aria secondaria. Questa valvola deve essere aperta (quindi spostata verso destra) in particolare per la combustione di legna – vedi paragrafo IX.

Registro-fumi (Conversione dalla funzione di cucina a quella di cucina-cottura al forno e riscaldamento)

Sulla destra del lato anteriore della cucina, tra il corrimano di protezione e la porta del forno, si trova la leva di comando del registro-fumi, riconoscibile da un pomolo in ottone.

Quando si spinge la leva verso il retro della cucina, i gas di combustione fluiscono sopra il forno direttamente verso il tronchetto di scarico (funzione cucina – USO PIASTRA); quando invece si tira la leva verso di sé, i gas di combustione fluiscono tutt‘intorno al forno, cosicché la sua temperatura interna aumenta in modo uniforme (funzione cucina-cottura al forno e riscaldamento – USO FORNO).



III. NORME PER L’INSTALLAZIONE

Il Vostro abituale spazzacamino di zona deve essere informato sull’installazione della cucina, affinché egli possa verificarne il regolare collegamento al camino.

Prima dell’installazione verificate che il Vostro pavimento sopporti il peso della cucina.

Non è consentito il collegamento di più apparecchi allo stesso camino. Vi consigliamo di far verificare dal Vostro abituale spazzacamino di zona sia il collegamento al camino, sia il sufficiente afflusso d’aria per la combustione nel luogo d’installazione. Il diametro dell’apertura per il collegamento deve corrispondere per lo meno al diametro del tubo fumo. L’apertura dovrebbe essere dotata di una connessione a muro per la ricezione del tubo di scarico e di un rosone. Il tronchetto di scarico fumi non utilizzato deve essere ricoperto con il relativo tappo.

IV. SICUREZZA ANTINCENDIO

Nell’installazione della cucina devono essere osservate le seguenti misure di sicurezza:

a) la distanza minima da oggetti infiammabili e sensibili al calore (mobili, rivestimenti di legno, stoffe ecc.) e da materiali con struttura infiammabile deve essere di 20 cm dal retro e da entrambi i lati;
b) davanti alla cucina non deve esserci alcun oggetto o materiale di costruzione infiammabile e sensibile al calore a meno di 100 cm di distanza;
c) qualora la cucina dovesse venire installata su un pavimento non completamente refrattario, bisogna prevedere un sottofondo ignifugo, per esempio una pedana d'acciaio (dimensioni secondo l’ordinamento regionale).
d) sopra la cucina non devono essere presenti componenti infiammabili (es. pensili).

La cucina deve funzionare esclusivamente con il cassetto cenere inserito. I residui solidi della combustione (ceneri) devono essere raccolti in un contenitore ermetico e resistente al fuoco. La cucina non deve mai essere accesa in presenza di emissioni gassose o vapori (per esempio colla per linoleum, benzina ecc.). Non depositate materiali infiammabili nelle vicinanze della cucina.

V. COLLEGAMENTO AL CAMINO / ARIA PER LA COMBUSTIONE

Per motivi di sicurezza la porta del focolare deve essere aperta solo per il caricamento del combustibile, mentre durante il funzionamento ed il riposo la porta del focolare deve rimanere chiusa.
La cucina è dotata di uno scarico fumi posteriore ed uno superiore, entrambi sul lato destro. Il tubo di congiunzione per il collegamento al camino deve essere più corto possibile ed i punti d'unione dei singoli tubi devono essere ermetici. Il collegamento al camino deve essere eseguito con tubi stabili e robusti (Vi consigliamo uno spessore di 2 mm). Il tubo di scarico fumi deve essere fissato ermeticamente al camino. Il diametro interno del tubo di collegamento deve corrispondere al diametro esterno del tronchetto di scarico fumi della cucina. Ciò viene garantito dai tubi secondo DIN 1298.
Per un buon funzionamento dell'apparecchio è essenziale che nel luogo d'installazione venga immessa sufficiente aria per la combustione. Ciò significa che, attraverso apposite aperture, deve poter circolare aria per la combustione anche a porte e finestre chiuse.
La depressione al camino dovrebbe essere 10-12 Pa (=1,0-1,2 mm di colonna d'acqua). La misurazione deve venire fatta sempre ad apparecchio caldo (resa calorifica nominale). Quando la depressione supera 17 PA (1,7 di colonna d'acqua) è necessario ridurre la stessa con l'installazione di un regolatore di tiraggio supplementare (falsa valvola d'aria) sul tubo di scarico o nel camino.

VI. COMBUSTIBILI AMMESSI / NON AMMESSI

I combustibili ammessi sono ceppi di legna e bricchi di carbone marrone lunghi 7 pollici. Si devono utilizzare esclusivamente ceppi di legna secca (contenuto d'acqua max 20%). Si possono caricare al massimo 2 o 3 ceppi di legna ovvero uno strato di bricchi di carbone marrone (da 5 a 6 pezzi) per volta. I pezzi di legna dovrebbero avere una lunghezza di ca. 30 cm ed una circonferenza di 30-35 cm max.
La legna usata come combustibile deve avere un contenuto d'umidità inferiore al 20% e deve essere deposta in luogo asciutto. La legna umida rende l'accensione più difficile, poiché è necessaria una maggiore quantità d'energia per far evaporare l'acqua presente. Il contenuto umido ha inoltre lo svantaggio che, con l'abbassarsi della temperatura, l'acqua si condensa prima nel focolare e quindi nel camino. La legna fresca contiene circa il 60% di H_2O, perciò non è adatta ad essere bruciata. Bisogna collocare tale legna in luogo asciutto e ventilato (per esempio sotto una tettoia) per almeno due anni prima dell'utilizzo.
Solo i suddetti combustibili possono essere bruciati. Tra gli altri non possono venire bruciati: resti di carbone, ritagli, cascami di corteccia e pannelli, legna umida o trattata con vernici. Carta e cartone devono venire utilizzati solo per l'accensione.
La combustione di rifiuti è vietata dalla legge nazionale sulla protezione dalle emissioni. Questa danneggerebbe inoltre la cucina ed il camino.

VII. USO DEL FORNO

Dopo aver scosso la griglia caricate del combustibile. Grazie all'apporto d'aria per la combustione la temperatura del forno può essere sensibilmente influenzata. Un sufficiente tiraggio al camino e dei canali ben puliti per il flusso dei fumi roventi attorno al forno sono fondamentali per un buon risultato di cottura. Il registro dei fumi deve essere tirato completamente verso l'esterno.
La padella forno può essere collocata su diversi piani. Torte spesse e arrosti grandi sono da inserire al livello più basso. Torte piatte e biscotti vanno al livello medio. Il livello superiore può essere utilizzato per riscaldare o rosolare.
La cucina può essere dotata di una griglia per il focolare in ghisa, sollevabile tramite un'apposita manovella. La posizione superiore ottimizza l'uso della piastra, mentre quella inferiore ottimizza l'uso del forno. La presente può essere acquistata come optional.
Come optional è disponibile anche una griglia per il forno.

VIII. ACCENSIONE

Alla prima accensione è inevitabile che venga prodotto un odore sgradevole (dovuto all'essiccamento dei collanti nella cordicella di guarnizione), che sparisce dopo un breve utilizzo. Deve comunque essere assicurata una buona ventilazione dell'ambiente. Alla prima accensione Vi consigliamo di caricare una quantità ridotta di combustibile e di aumentare lentamente la resa calorifica dell'apparecchio. Le prese d'aria per la combustione dovrebbero venire aperte solo un po'.
Per accendere il fuoco consigliamo di usare piccoli listelli di legno con carta di giornale oppure altri mezzi di accensione in commercio, escluse tutte le sostanze liquide come per es. alcool, benzina, petrolio e simili.

Le aperture per l'aria (primaria e secondaria) devono essere aperte insieme, il registro-fumi è da regolare per la funzione cucina, ovvero la leva di comando deve essere spinta in avanti. Quando la legna comincia ad ardere si possono caricare altri combustibili e regolare l'aria per la combustione secondo le indicazioni del paragrafo IX.
Non si deve mai sovraccaricare la cucina (confrontare la tabella dati tecnici – quantità max di combustibile caricabile). **Troppo combustibile e troppa aria per la combustione possono causare surriscaldamento e quindi danneggiare la cucina.**

IX. FUNZIONAMENTO NORMALE

Con i registri posti sulla facciata della cucina viene regolata l'emissione di calore del focolare. Essi devono essere aperti secondo il bisogno calorifico.
La migliore combustione (emissioni minime) viene raggiunta quando, caricando legna, la maggior parte dell'aria per la combustione passa attraverso il registro d'aria secondaria e, al contrario caricando bricchi, essa passa per lo più attraverso il registro d'aria primaria.
La regolazione dei registri necessaria per l'ottenimento della resa calorifica nominale con una depressione al camino di 10-12 Pa (= 1 – 1,2 mm di colonna d'acqua) è la seguente:

	Combustibile	Aria primaria (porta del vano cenere)	Aria secondaria (sopra la porta del focolare)
ROSETTA	Legna	aperto 1/6	aperto completamente
	Bricchi di Carbone marrone	aperto 5/6	aperto 1/3
ROSA	Legna	aperto 1/3	aperto completamente
	Bricchi di Carbone marrone	aperto 2/3	aperto a metà

Oltre che dalla regolazione dell'aria per la combustione, l'intensità della combustione e quindi la resa calorifica della Vostra cucina è influenzata dal camino. Un buon tiraggio del camino richiede una regolazione più ridotta dell'aria per la combustione, mentre uno scarso tiraggio necessita maggiormente di una esatta regolazione dell'aria per la combustione.
Per verificare la buona combustione della stufa, verificate che il fumo che esce dal camino sia trasparente. Se è bianco significa che la cucina non è regolata correttamente o la legna è troppo bagnata; se invece il fumo è grigio o nero è segno che la combustione non è completa (è necessaria una maggior quantità di aria secondaria).

X. FUNZIONAMENTO NEI PERIODI DI TRANSIZIONE

Con una temperatura esterna sopra i 15 °C circa, la resa calorifica può essere ridotta e può verificarsi un danneggiamento all'imbocco del camino. I gas di scarico non fuoriescono più completamente (odore intenso di gas).
In tal caso scuotete più frequentemente la griglia e aumentate l'aria per la combustione. Caricate in seguito una quantità ridotta di combustibile. Controllate quindi che tutte le aperture per la pulizia e i collegamenti al camino siano ermetici.

XI. AFFLUSSO D'ARIA NEL LUOGO D'INSTALLAZIONE DURANTE LA COMBUSTIONE

L'entrata d'aria per la combustione nel luogo d'installazione non deve essere chiusa durante il funzionamento della cucina. E' assolutamente necessario che negli ambienti, in cui vengono fatte funzionare cucine con un tiraggio naturale del camino, venga immessa tanta aria quanta ne è necessaria per la combustione, ossia fino a 20 m^3/ora. Il naturale riciclo d'aria deve essere garantito da alcune aperture fisse sull'esterno. La grandezza delle necessarie aperture per l'aria è fissata dalle relative prescrizioni. Chiedete informazioni al Vostro spazzacamino di fiducia. Le aperture dovrebbero essere protette con delle griglie e non dovrebbero mai essere otturate. Una cappa di estrazione (aspirante) installata nella stessa stanza od in una confinante può, nel caso d'insufficiente apporto d'aria fresca, influenzare negativamente le funzioni della Vostra cucina.

XII. MANUTENZIONE E CURA

Durante il normale utilizzo la cucina non viene danneggiata in alcun modo. Qualora i componenti in ottone dovessero diventare azzurrognoli a causa di un surriscaldamento, ciò può essere risolto con un adeguato prodotto per la pulizia.
L'apparecchio dovrebbe essere pulito completamente almeno una volta l'anno. La pulizia deve essere eseguita esclusivamente a cucina fredda. Questa operazione dovrebbe venire svolta da uno spazzacamino, che può contemporaneamente fare un'ispezione della canna fumaria.
Durante la pulizia bisogna togliere dalla cucina il tronchetto di scarico-fumi e il tubo-fumi.
Il vano di raccolta dei fumi può venire pulito dal forno (dopo aver tolto le due viti che fissano il piano estraibile del forno), oppure dall'alto.
A tale scopo rimuovete i cerchi della piastra di cottura e smontate il tubo-fumi dal tronchetto di scarico. La pulizia può essere effettuata con l'aiuto di una spazzola e di un aspiratore.
Fate attenzione che dopo la pulizia tutte le parti smontate vengano reinstallate in modo ermetico.
IMPORTANTE: la pulizia del vetro panoramico deve essere eseguita solo ed esclusivamente a cucina fredda per evitare l'esplosione dello stesso.
Tutte le stufe-camino e cucine LA NORDICA hanno una griglia focolare con relativo scuoti-griglia ed un cassetto cenere per la raccolta della ceneri. Vi consigliamo di svuotare periodicamente il cassetto cenere e di evitarne il riempimento totale, per non surriscaldare la griglia. Inoltre Vi consigliamo di lasciare sempre 3-4 cm di cenere nel focolare.
Il camino della cucina deve essere regolarmente pulito dallo spazzacamino. Fate controllare dal Vostro spazzacamino responsabile di zona la regolare installazione della cucina, il collegamento al camino e l'aerazione.

LE MAIOLICHE

Le maioliche LA NORDICA sono prodotti di alta fattura artigianale e come tali possono presentare micro-puntinature, cavillature ed imperfezioni cromatiche. Queste caratteristiche ne testimoniano la pregiata natura.
Smalto e maiolica, per il loro diverso coefficiente di dilatazione, producono microscrepolature (cavillatura) che ne dimostrano l'effettiva autenticità.
Per la pulizia delle maioliche si consiglia di usare un panno morbido ed asciutto; se si usa un qualsiasi detergente o liquido, quest'ultimo potrebbe penetrare all'interno dei cavilli evidenziando gli stessi.

XIII. FERMO ESTIVO

Dopo aver effettuato la pulizia del focolare, del camino e della canna fumaria, provvedendo all'eliminazione totale della cenere ed altri eventuali residui, chiudere tutte le porte del focolare ed i relativi registri e sconnettere l'apparecchi dal camino.
Consigliamo di effettuare l'operazione di pulizia della canna fumaria almeno una volta all'anno; verificare nel frattempo l'effettivo stato delle guarnizioni che, se non perfettamente integre, non garantiscono il buon funzionamento dell'apparecchio!
In tal caso è necessaria la sostituzione delle stesse.
In caso di umidità del locale dove è posto l'apparecchio, sistemare dei sali assorbenti all'interno del focolare.
Proteggere le parti in ghisa, se si vuole mantenere inalterato nel tempo l'aspetto estetico, con della vaselina neutra.

Per qualsiasi ulteriore chiarimento Vi preghiamo di rivolgerVi al Vs. rivenditore di fiducia!

Définition: Cuisinière à feu continu conformément à la norme DIN 18 880 - 2 KH

I. DONNEES TECHNIQUES

	ROSA	ROSETTA
Construction	2	2
Puissance nominale en kW	6,5	6,5
Diamètre du tuyau en mm	150	130
Quantité max. de combustible - bois en kg	2,3	2,3
Quantité max. de combustible - briques de charbon en kg	3,1	3,5
Emission de gaz d'évacuation en g/s - bois	9,8	9,8
Emission de gaz d'évacuation en g/s - briques de charbon	8,7	10,6
Température du gaz à l'évacuation, en °C - bois	205	219
Température du gaz à l'évacuation, en °C - briques de charbon	218	234
Pression à rendement calorifique nominal en mbar/Pa bois	0,11 / 11	
Pression à rendement calorifique nominal en mbar/Pa briques de charbon	0,13 / 13	
Dimensions de l'ouverture du foyer	0,07	0,07
Dimensions du corps du foyer / tête du foyer en m^2	0,07	0,07
Type de grille	secouable, platte	
Hauteur du poêle en m	0,842	0,842
Largeur du poêle en m	0,908	0,760
Profondeur du poêle (sans poignées) en m	0,603	0,510

Pour les bâtiments dont l'isolation thermique ne correspond pas aux dispositions sur la protection de la chaleur, le volume de chauffage des cuisinières conformément à la norme DIN 18893 est le suivant :
- type de construction favorable : 186 m^3
- type de construction moins favorable : 107 m^3
- type de construction défavorable : 73 m^3

Dans le cas d'une isolation thermique conforme aux dispositions sur la protection de la chaleur, le volume de chauffage est supérieur. Dans le cas d'un chauffage temporaire le volume de chauffage se baisse d'environs le 25%.

II. DESCRIPTION TECHNIQUE

Les cuisinières de La Nordica ont pour objectif de cuisiner sur la plaque ou au four et de chauffer les espaces habitables pendant certaines périodes, ou de servir d'appoint à un chauffage centralisé insuffisant. Ils conviennent parfaitement aux appartements réservés aux vacances et aux maisons pour passer les fins de semaine, ou encore comme chauffage d'appoint durant toute l'année.
Les combustibles utilisés sont les bûches de bois ou les briques de charbon marron.
La cuisinière à feu continu se compose de plaques en tôle d'acier zingué, de fonte émaillée et de céramique thermoradiante. Le foyer est entièrement revêtu de plaques en fonte, et comprend à son intérieur une grille platte. Le foyer est équipé en autre d'une porte panoramique avec une vitre en vitrocéramique (résistant jusqu'à 700°C). Ceci permet d'avoir une vue plaisante sur les flammes ardentes et d'empêcher toute sortie de fumée ou d'étincelle du foyer. Sous la porte four se trouve une baie chauffe-plats, avec relative petite porte de fermeture. Jamais introduire objectes ou matériels inflammables.

Le chauffage du milieu ambiant se fait de la façon suivante :
par irradiation: la chaleur est irradiée dans le milieu ambiant à travers la vitre panoramique et les surfaces extérieures chaudes de la cuisinière.

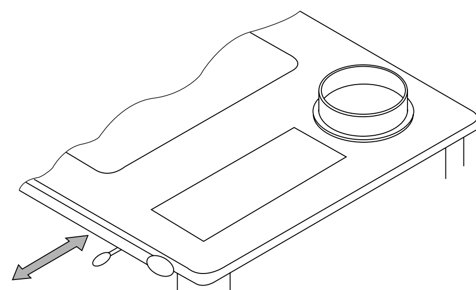
La cuisinière est équipée de registres d'air primaire et secondaire qui permettent de régler l'air de combustion.

Registre d'air primaire (registre pivotant)
Le registre d'air inférieur règle le passage d'air primaire dans le bas de la cuisinière à travers le bac à cendres et la grille en direction du combustible. L'air primaire est nécessaire pour le processus de combustion. Le bac à cendres doit être régulièrement vidé de façon à ce que les cendres ne puissent gêner l'arrivée de l'air primaire pour la combustion. Le feu est également maintenu en vie par le biais de l'air primaire.
Le registre d'air primaire ne doit être ouvert qu'un petit peu durant la combustion de bois, pour éviter que le bois ne brûle rapidement, ce qui pourrait entraîner une surchauffe de la cuisinière. L'arrivée d'air primaire est impérative pour la combustion de charbon. (voir paragraphe IX).

Registre d'air secondaire
Le registre d'air secondaire se trouve au-dessus de la porte du foyer. Il doit être ouvert (et par conséquent déplacé vers la droite) en particulier pour la combustion de bois – voir le paragraphe IX.

Registre fumée (conversion de la fonction de cuisinière à la fonction de cuisinière pour cuisson four et chauffage)
Sur la droite du côté antérieur de la cuisinière, entre la barre de protection et la porte du four, se trouve le levier de commande du registre-fumées, reconnaissable par un pommeau en laiton.

En poussant le levier vers l'arrière, les gaz de combustion sont canalisés au-dessus du four directement vers le tuyau de décharge (fonction cuisinière – usage plaque).
Lorsqu'au contraire le levier est tiré vers soi, les gaz de combustion sont canalisés tout autour du four, augmentant ainsi la température interne de façon uniforme (fonction cuisinière-cuisson au four et chauffage - usage four).



III. NORMES POUR L'INSTALLATION
Il est nécessaire d'informer le ramoneur de votre zone sur l'installation de la cuisinière, afin qu'il puisse vérifier que le raccordement du poêle au conduit de fumée est correct. Avant d'effectuer l'installation, vérifier que le sol est en mesure de supporter le poids de la cuisinière.
Il est interdit de faire fonctionner en même temps plusieurs appareils raccordés au même conduit.
Nous vous conseillons de demander au ramoneur de votre zone de vérifier que le raccordement au conduit est correct et que le local où est installé la cuisinière dispose d'une arrivée d'air suffisante pour la combustion.
Le diamètre de l'ouverture pour le raccordement doit correspondre au moins au diamètre du tuyau de la fumée. L'ouverture doit être équipée d'un raccordement mural pour recevoir le tuyau d'évacuation et d'une rosette. Le passage d'évacuation de la fumée qui n'est pas utilisé doit être fermé avec le couvercle correspondant.

IV. SECURITE ANTI INCENDIE
Les mesures de sécurité suivantes doivent être respectées pour l'installation du poêle:
a) la distance minimale entre la cuisinière et les objets inflammables et sensibles à la chaleur (meubles, revêtements en bois, tissus, etc.) d'une part et les matériaux dont la structure est inflammable d'autre part doit être de 20 cm à l'arrière et sur chacun des côtés;
b) aucun objet ou matériau de construction inflammable et sensible à la chaleur ne doit se trouver à moins de 100 cm de distance du devant de la cuisinière;
c) au cas où la cuisinière devrait être installée sur un sol qui n'est pas totalement réfractaire, il est nécessaire de prévoir une protection ignifuge, comme par exemple un plancher en acier (ses dimensions sont en fonction de chacun des règlements régionaux).
d) sur la cuisinière éléments inflammables ne doivent pas être présents (par exemple armoires suspendus).
La cuisinière doit fonctionner exclusivement lorsque le bac à cendres est en place. Les résidus solides de la combustion (cendres) doivent tomber dans un réceptacle hermétique et résistant au feu.
La cuisinière ne doit jamais être allumée lorsqu'il y a des émissions de gaz ou de vapeurs (comme par exemple de la colle pour le linoléum, de l'essence, etc.). Ne pas déposer de matériaux inflammables près de la cuisinière.

V. RACCORDEMENT AU CONDUIT / AIR POUR LA COMBUSTION

Pour des raisons de sécurité, la porte du foyer ne doit être ouverte que pour charger le combustible. Durant le fonctionnement de la cuisinière ou durant son repos, la porte du foyer doit rester fermée.
La cuisinière est équipée d'un conduit d'évacuation de la fumée à l'arrière droite et d'un autre conduit au-dessus à droite. Le tuyau de jonction pour le raccordement au conduit doit être le plus court possible et les points de jonction de chacun des tuyaux doivent être hermétiques.
Le raccordement au conduit doit se faire à l'aide de tuyaux stables et robustes (une épaisseur de 2 mm est recommandée). Le tuyau d'évacuation de la fumée doit être fixé hermétiquement au conduit. Le diamètre interne du tuyau de raccordement doit correspondre au diamètre externe du passage d'évacuation de la fumée de la cuisinière. Ceci est garanti si l'on utilise des tuyaux conformes à la norme DIN 1298.
Pour que l'appareil fonctionne correctement, il est essentiel de s'assurer qu'il y a une arrivée d'air suffisante pour la combustion dans le local où est installée la cuisinière. Ceci veut dire que l'air pour la combustion doit pouvoir circuler à travers des ouvertures appropriées même lorsque les portes et les fenêtres sont fermées.
La dépression au niveau du conduit doit être de 10-12 Pa (= 1,0-1,2 mm de colonne d'eau). La prise de cette mesure doit toujours être réalisée lorsque l'appareil est chaud (rendement calorifique nominal). Quand la dépression dépasse 17 PA (1,7 de colonne d'eau), il est nécessaire de la réduire en installant un régulateur de tirage supplémentaire (faux registre d'air) sur le tuyau d'évacuation ou dans le conduit.

VI. COMBUSTIBLES ADMIS / NON ADMIS

Les combustibles admis sont les bûches de bois, les briques de bois de 60x150x60, ou encore les briques de charbon marron d'une longueur de 7 pouces (18 cm environ). Seules des bûches de bois sèches doivent être utilisées (max. 20 % de contenu en eau). Il est possible de charger de deux à trois bûches, ou encore une couche de briques de charbon marron (5-6 pièces) à la fois. Les morceaux de bois doivent être de 30 cm environ de longueur et d'une circonférence maximale de 30-35 cm.
Le bois utilisé comme combustible doit avoir un contenu en humidité inférieur à 20% et doit être stocké dans un endroit sec. Le bois humide rend l'allumage plus difficile étant donné qu'une plus grande quantité d'énergie est nécessaire pour faire évaporer l'eau contenue dans la bûche. Un autre inconvénient du bois humide est qu'à mesure que la température baisse, l'eau se condense d'abord dans le foyer et ensuite dans le conduit. Le bois frais contient plus ou moins 60 % d'H_2O et par conséquent ne convient pas pour faire un feu. Ce bois doit être entreposé dans un endroit sec et aéré (sous un abri par exemple) pendant deux ans au moins avant d'être utilisé.
Seuls les combustibles cités ci-dessus peuvent être brûlées. Il faut entre autres exclure : les débris de charbon, les chutes, les morceaux d'écorces et de panneaux, le bois humide ou traité avec des vernis. De même, le papier et le carton ne doivent être utilisés que pour allumer le feu.
La combustion de déchets est interdite par la loi nationale pour la protection des émissions. Ce type de combustion endommagerait par ailleurs aussi bien la cuisinière que le conduit.

VII. UTILISATION DU FOUR

Après avoir secoué la grille, charger du combustible. Grâce à l'apport d'air pour la combustion, la température du four peut être sensiblement influencée. Un tirage suffisant au niveau du conduit, ainsi que des canaux bien propres pour le passage de la fumée ardente autour du four sont fondamentaux pour que la cuisson se fasse parfaitement.
Le levier du registre-fumées doit être complètement tiré vers l'extérieur.
La plaque four peut être réglée sur différents niveaux. Les tartes épaisses et les rôtis de grande taille doivent être introduits au niveau le plus bas. Par contre, les tartes de faible épaisseur et les biscuits doivent être cuits au niveau intermédiaire. Le niveau le plus élevé peut être utilisé pour réchauffer des plats ou encore pour faire rissoler les aliments.
La cuisinière peut être équipée avec une grille (optional) pour le foyer en fonte, que si soulève avec une spéciale manivelle. La position supérieure exalte l'utilisation de la plaque, alors que la position inférieure exalte l'utilisation du four. Comme optional est aussi disponible une grille chromée pour le four.

VIII. MISE EN SERVICE

Il est inévitable lors du premier feu qu'une odeur désagréable se dégage : elle est due au séchage des colles dans le cordon d'étanchéité et disparaît après quelques feux. Une aération correcte du local doit dans tous les cas être garantie. Lors du premier feu, il est conseillé de charger une quantité de combustible réduite, et d'augmenter lentement le rendement calorifique de l'appareil. Les prises d'air pour la combustion ne doivent être ouvertes qu'un petit peu seulement.

Pour allumer le feu lui-même, nous conseillons d'utiliser de petits bouts de bois avec du papier journal ou encore d'autres moyens d'allumage que l'on peut trouver dans le commerce, à l'exception de tous les liquides tels que l'alcool, l'essence, le pétrole ou autres.
Les ouvertures réservées à l'air (primaire et secondaire) doivent être ouvertes en même temps, le registre-fumées doit être réglé pour la fonctionne cuisinière, en poussant le levier en avant. Quand le bois commence à brûler, il est possible de charger d'autres combustibles et de régler l'air pour la combustion conformément aux indications données dans le paragraphe IX.
Ne jamais surcharger la cuisinière (se référer au tableau des données techniques – quantité max. de combustible pouvant être chargé). Trop de combustible et trop d'air pour la combustion peuvent provoquer une surchauffe et par conséquent endommager la cuisinière.

IX. FONCTIONNEMENT NORMAL

L'émission de chaleur est réglée à l'aide des registres qui se trouvent sur la façade de la cuisinière et qui doivent être ouverts en fonction des besoins en chaleur. La meilleure des combustions (émissions minimales) est obtenue lorsque la plus grande partie de l'air pour la combustion passe à travers le registre d'air secondaire si l'on charge du bois, et, au contraire, lorsque la plus grande partie de l'air pour la combustion passe à travers le registre d'air primaire si l'on charge des briques.
Le réglage des registres nécessaire pour obtenir un rendement calorifique nominal avec une dépression au niveau du conduit de 10 Pa (= 1 mm de colonne d'eau) est le suivant:

	Combustible	Air primaire (porte du bac à cendres)	Air secondaire (au-dessus de la porte du foyer)
ROSETTA	Bois	ouvert 1/6	ouvert complètemment
	Briques de charbon marron	ouvert 5/6	ouvert 1/3
ROSA	Bois	ouvert 1/3	ouvert complètemment
	Briques de charbon marron	ouvert 2/3	ouvert à moitié

Tout comme le réglage de l'air pour la combustion, l'intensité de la combustion et donc le rendement calorifique de votre cuisinière sont également influencés par le conduit. Un bon tirage du conduit exige un réglage de l'air pour la combustion plus réduit, tandis qu'un faible tirage exige plus d'exactitude dans le réglage de l'air pour la combustion.
Afin de vérifier que la cuisinière a une bonne combustion, il faut contrôler que la fumée qui sort du conduit est transparente. Si cette fumée est blanche, cela veut dire que la cuisinière n'est pas réglée correctement ou que le bois est trop humide. Si par contre elle est grise ou noire, cela veut dire que la combustion n'est pas totale (une plus grande quantité d'air secondaire est nécessaire).

X. FONCTIONNEMENT DURANT LES PERIODES DE TRANSITION

Si la température extérieure dépasse 15 °C environ, le rendement calorifique peut être réduit et il se peut que le début du conduit soit endommagé. Les gaz d'évacuation ne sortent plus complètement (il y a une forte odeur de gaz). Dans ce cas, secouer plus souvent la grille et augmenter l'air pour la combustion. Charger ensuite une petite quantité de combustible. Puis contrôler que toutes les ouvertures pour le nettoyage ainsi que les raccordements au conduit sont bien hermétiques.

XI. VENTILATION DU LOCAL DURANT LA COMBUSTION

L'arrivée d'air pour la combustion dans le local où est installée la cuisinière ne doit pas être fermée durant le fonctionnement. Il est en effet impératif qu'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour la combustion soit introduite dans les pièces où les cuisinières à tirage naturel du conduit fonctionnent, ce qui revient à dire jusqu'à 20 m^3 par heure.
Le recyclage naturel d'air doit être garanti par des ouvertures fixes qui donnent sur l'extérieur. La grandeur des ouvertures nécessaires pour l'air est fixée par les dispositions législatives correspondantes. Demander des renseignements au ramoneur de votre zone.
Les ouvertures doivent être protégées par des grilles et ne doivent jamais être bouchées. Si l'apport d'air frais est insuffisant, une hotte d'extraction (aspirante) installée dans la même pièce ou dans une pièce à côté pourrait influencer de façon négative les fonctions de votre cuisinière.

XII. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Durant son utilisation normale, la cuisinière ne peut en aucun cas être endommagé. Si les composants en laiton deviennent bleuâtres parce qu'ils ont été surchauffés, un produit nettoyant approprié résoudra le problème.
L'appareil doit être nettoyé à fond au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque la cuisinière est froide, et par un ramoneur qui sera en même temps en mesure de réaliser une inspection générale.
Durant le nettoyage, il est nécessaire de retirer le bac à cendres ainsi que le tuyau de la fumée. L'espace de récupération de la fumée peut être nettoyé en passant par le four. Pour ce faire, enlever les deux vis qui fixent le corps extractable du four: en enlevant les cercles de la plaque de cuisson et en démontant le tuyau de décharge des fumées du trou d'evacuation-fumées sur la cuisinière. Le nettoyage peut être effectué à l'aide d'une brosse et d'un aspirateur.
Attention: après nettoyage veillez à remonter hermétiquement toutes pièces démontées.
IMPORTANT: <u>le nettoyage de la vitre panoramique doit être réalisé uniquement et exclusivement lorsque la cuisinière est froide afin d'éviter qu'elle n'explose</u>.
Touts les poêles et cuisinières LA NORDICA sont équipées d'une grille foyer avec son système de décentrage, et d'un bac à cendres pour récupérer les cendres. Il est conseillé de vider régulièrement ce bac à cendres et d'éviter qu'il ne se remplisse complètement afin de ne pas surchauffer la grille. Il est par ailleurs conseillé de toujours laisser 3-4 cm de cendres dans le foyer.

Le conduit du poêle doit être périodiquement nettoyé et brossé par le ramoneur. Demander au ramoneur responsable de votre zone de contrôler que le poêle est correctement installé, que son raccordement au conduit est correct et que l'aération est suffisante.

LES MAÏOLIQUES LA NORDICA

Les maïoliques LA NORDICA sont des appareils de très grande qualité artisanale et peuvent par conséquent présenter des micropiqûres, des craquelures et des irrégularités chromatiques.
Ces caractéristiques témoignent de leur valeur.
En raison de la différence de leur coefficient de dilatation, l'émail et la maïolique produisent des microfendillements (craquelures) qui en démontrent la réelle authenticité.
Pour nettoyer les maïoliques, il est conseillé d'utiliser un chiffon doux et sec. Tout produit détergent ou liquide pourrait pénétrer dans les craquelures, mettant ainsi ces dernières en évidence.

XIII. ARRET PENDANT L'ETE

Après avoir nettoyé le foyer, la cheminée et le conduit des fumées, en éliminant totalement les cendres et les éventuels résidus, refermer toutes les portes du foyer, fermer les registres et débrancher l'appareil de la cheminée.
Il est conseillé de réaliser l'opération de nettoyage du conduit des fumées au moins une fois par an. Entre-temps, vérifier l'état des joints : ils ne garantissent pas le bon fonctionnement de l'appareil s'ils sont abîmés. Le cas échéant, les remplacer.
Si la pièce où se trouve l'appareil est humide, mettre des sels absorbants à l'intérieur du foyer.
Pour conserver l'esthétique des parties en fonte dans le temps, les protéger avec de la vaseline neutre.

Pour toutes informations supplémentaires veuillez Vous adresser à Votre revendeur de confiance !

Bezeichnung: Dauerbrandherd nach DIN 18 880 - 2KH

I. TECHNISCHE ANGABEN

	ROSA	ROSETTA
Bauart	2	2
Nennwärmeleistung in kW	6,5	6,5
Rauchrohrdurchmesser in mm	150	130
Maximal aufzugebende Brennstoffmassen Holz in kg	2,3	2,3
Maximal aufzug. Brennstoffmassen Braunkohlbriketts in kg	3,1	3,5
Abgasmassenstrom Brennstoff Holz in g/s	9,8	9,8
Abgasmassenstrom Brennstoff Braunkohlebrikett (BB7”) in g/s	8,7	10,6
Abgastemperatur hinter dem Abgasstutzen (Holz) in °C	205	219
Abgastemperatur hinter dem Abgasstutzen (BB7”) in °C	218	234
Förderdruck bei Nennwärmeleistung in mbar / Pa Holz	0,11 / 11	
Förderdruck bei Nennwärmeleistung in mbar / Pa Braunkohlebrikett	0,13 / 13	
Größe der Feuerraumöffnung in m^2	0,07	0,07
Größe des Feuerraumbodens/des Feuertopfes in m^2	0,07	0,07
Rostkonstruktionen	Rüttelrost, plan	
Höhe der Feuerstätte in m	0,842	0,842
Breite der Feuerstätte in m	0,908	0,760
Tiefe der Feuerstätte ohne Griffe und Schutzstange in m	0,603	0,510

Das Raumheizvermögen des Dauerbrandherdes nach DIN 18893, für Gebäude deren Wärmedämmung nicht der Wärmeschutzverordnung entspricht beträgt:
- günstige Bauweise: 186 m^3
- weniger günstige Bauweise: 107 m^3
- ungünstige Bauweise: 73 m^3

Bei Wärmedämmung gemäß Wärmeschutzverordnung erhöht sich das Raumheizvermögen. Bei zeitweilige Beheizung ist das Raumheizvermögen um ca. 25% geringer.

II. TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Dauerbrandherde von La Nordica eignen sich dafür, zu kochen, backen und Wohnräume zeitweise zu beheizen bzw. zur Unterstützung einer nicht ausreichenden Raumheizung. Sie sind ideal für Ferienwohnungen und Wochenendhäuser bzw. als Zusatzheizung während des ganzen Jahres. Als Brennstoffe werden Holzscheite oder Braunkohlebriketts verwendet.
Der Dauerbrandherd besteht aus verzinktem Stahlblechplatten, emailliertem Gußeisen und wärmeausstrahlender Keramik.
Die Feuerstelle ist innen mit einzelnen Gußplatten verkleidet. Im Innenraum der Feuerstelle befindet sich ein Planrost.
Die Feuerstelle ist mit einer Panoramatür mit hitzebeständigem Keramikglas (bis 700°C) ausgestattet. Das ermöglicht einen faszinierenden Blick auf die züngelnden Flammen. Außerdem wird so ein möglicher Funkenflug und der Austritt von Rauch verhindert.
Unter der Backtür gibt es einen Tellerwärmeraum mit einer entsprechenden Verschlusstür. Füllen Sie keinen entflammbaren Gegenstand oder Stoff ein.
Die Raumbeheizung erfolgt:
durch Strahlung: über die Sichtfensterscheibe und heiße Außenflächen des Ofens wird Wärme in den Raum abgestrahlt.

Der Dauerbrandherd ist mit Primär- und Sekundärluft Schiebern ausgerüstet, mit denen die Verbrennungsluft eingestellt wird.

Der Primärluftschieber (Drehschieber)

Mit dem unteren Luft-Schieber wird der Zustrom an Primärluft im unteren Herdteil durch den Aschenkasten und den Rost in Richtung Brennstoff eingestellt. Die Primärluft ist für den Verbrennungsprozeß notwendig. Der Aschenkasten muß regelmäßig entleert werden, da die Asche den Eintritt der primären Verbrennungsluft behindern kann. Durch die Primärluft wird auch das Feuer am Brennen gehalten.

Der Primärluft-Schieber darf während der Verbrennung von Holz nur wenig geöffnet werden, da andernfalls das Holz schnell verbrennt und der Herd sich überhitzen kann. Der Zustrom an Primärluft ist für die Verbrennung von Kohle unbedingt notwendig (vgl. Abschnitt IX).

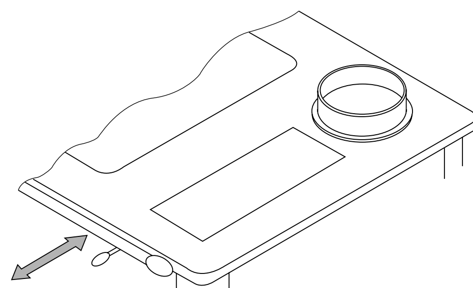
Der Sekundärluftschieber

Über der Feuerraumtür befindet sich der Sekundärluft-Schieber. Dieser Schieber muß insbesondere bei der Verfeuerung von Holz geöffnet werden (also nach rechts geschoben werden) vgl. Abschnitt IX.

Rauchgasklappe (Umstellung von Kochbetrieb auf Koch-, Back- und Heizbetrieb)

Auf der Vorderseite rechts des Dauerbrandherdes, zwischen der Schutzstange und der Backofentür, befindet sich der Bedienknopf der Rauchgasklappe, der durch einen Ballengriff aus Messing erkennbar wird.

Wenn man den Schieber nach hinten schiebt, strömen die Rauchgase über den Backraum direkt zu dem Rauchgasstutzen (Kochbetrieb-Platte Gebrauch); wenn man den Schieber nach außen zieht, strömen die Rauchgase um den Backofen herum, so daß seine innere Temperatur gleichmässig erhöht wird (Koch-, Back- und Heizbetrieb/ Backofen Gebrauch).



III. INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Ihr zuständiger Bezirksschornsteinfeger ist über die Aufstellung des Dauerbrandherdes zu informieren. Er wird nach Aufstellung des Dauerbrandherdes den ordnungsgemäßen Anschluß überprüfen. Gesetzliche Vorgaben (bauaufsichtlichte Bestimmungen) zur Aufstellung und zum Betrieb eines Dauerbrandherdes sind in der Bauordnung (LBO) sowie der Feuerungsverordnung (FeuVo) des jeweiligen Bundeslandes festgeschrieben. Vor der Aufstellung prüfen Sie außerdem, daß der Boden das Gewicht des Dauerbrandherdes trägt.

Eine Mehrfachbelegung von mehreren Geräten an den Schornstein ist nicht zulässig. Es wird empfohlen, den Anschluß am Schornstein sowie die ausreichende Verbrennungsluftzuführung in den Aufstellraum von dem zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister prüfen zu lassen. Der Durchmesser der Anschlußöffnung des Schornsteins muß mindestens dem Durchmesser des Raugasrohres entsprechen. Die Öffnung sollte mit einem Wandfutter für die Aufnahme des Rauchgasrohres und mit einer Rosette ausgestattet sein. Der nicht benutzte Rauchgasstutzen muß mit der beigefügten Blende abgedeckt werden.

IV. BRANDSCHUTZ

Bei der Herdinstallation müssen die folgenden Brandschutzvorschriften beachtet werden:

a) der Mindestabstand zu entzündlichen und wärmeempfindlichen Gegenständen (Möbel, Holzverkleidungen, Stoffe usw.) und zu Materialien mit entzündlichem Aufbau muß auf der Rückseite und auf beiden Seiten jeweils 20 cm. betragen;
b) vor dem Herd dürfen sich keine entzündlichen oder wärmeempfindlichen Gegenstände oder Baumaterialien im Abstand von 100 cm befinden;
c) wenn der Herd auf einen nicht völlig hitzebeständigen Fußboden aufgestellt werden sollte, muß ein feuerfester Unterbau z.B. eine Stahlplatte Fliesen etc. vorgesehen werden (Größe lt. Vorgabe der Landesbauordnung).
d) oberhalb des Herdes dürfen keine brennbaren Bauteile (z.B. Hängeschränke) vorhanden sein.

Der Herd darf nur mit eingesetztem Aschenkasten betrieben werden. Die festen Verbrennungsrückstände (Asche) müssen in einen geschlossenen und feuerfesten Behälter gefüllt werden. Der Herd darf bei Auftreten entzündlicher Gase oder Dämpfe (z. B. von Linoleumkleber, Benzin etc.), nicht betrieben werden. Bewahren Sie das Anzündmaterial nicht in der Nähe des Herdes auf.

V. ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN / VERBRENNUNGSLUFT

Aus Sicherheitsgründen darf die Feuerraumtür nur zum Nachlegen des Brennstoffes geöffnet werden. Der Feuerraum muß beim Betrieb und Stillstand geschlossen bleiben.
Der Herd ist mit einem hinteren und oberen Abgasanschluß rechts ausgestattet. Das Verbindungsrohr für den Anschluss des Herdes muß so kurz wie möglich sein und die Verbindungen der einzelnen Abgasrohre müssen gasdicht sein. Der Anschluss an den Schornstein muß mit stabilen und festen Rohren durchgeführt werden (wir empfehlen eine Dicke von 2 mm). Das Rauchgasrohr muß dicht mit dem Schornstein verbunden sein. Der Innendurchmesser des Verbindungsrohres muß dem Außendurchmesser des Rauchgasstutzen des Herdes entsprechen. Dies ist bei Rauchgasrohren nach DIN 1298 gewährleistet.
Grundlage für eine gute Funktion des Gerätes ist, daß in den Aufstellungsraum ausreichend Verbrennungsluft zugeführt wird. Das bedeutet, daß auch bei geschlossenen Türen und Fenstern durch geeignete Öffnungen Verbrennungsluft zuströmen kann.
Der Unterdruck im Schornstein sollte 10-12 Pa (= 1,0-1,2 mm Wassersäule) sein. Die Messung muß immer bei warmem Gerät (Nennwärmeleistung) durchgeführt werden. Wenn der Unterdruck 17 PA (1,7 WS) überschreitet, muß man diesen mit der Installation eine Nebenlufteinrichtung (Falschluftklappe) auf dem Rauchgasrohr oder am Schornstein vermindern.

VI. ZULÄSSIGE / UNZULÄSSIGE BRENNSTOFFE

Die zulässigen Brennstoffe sind Holzscheite und Braunkohlebrikett der Länge 7 Zoll. Es dürfen nur trockene Holzscheite (Wassergehalt 20%) verwendet werden. Es dürfen höchsten zwei bis drei Holzscheite bzw. eine Lage Braunkohlebrikett (5 bis 6 Stück) eingelegt werden (vgl. I max. Brennstoffmengen). Die Holzstücke sollten eine Länge von etwa 30 cm und einen Umfang von 30 - 35 cm haben.
Das als Brennstoff verwendete Holz muß einen Feuchtigkeitsgehalt unter 20% haben und an einem trockenen Ort gelagert werden. Durch feuchtes Holz wird das Anzünden erschwert, da eine erhöhte Energiemenge erforderlich ist, um das enthaltene Wasser zum Verdampfen zu bringen. Der Wassergehalt hat außerdem den Nachteil, daß das Wasser bei niedrigen Rauchgastemperaturen zuerst in der Feuerstelle und anschließend im Schornstein kondensiert. Frisches Holz enthält zirka 60% Wasser, deshalb ist es für die Verbrennung nicht geeignet. Man muß solches Holz in einem trockenem und gelüftetem Raum mindestens zwei Jahre lang vor der Verwendung ablagern (z. B. unter einem Schutzdach).
Es dürfen nur die oben genannten Brennstoffe verfeuert werden. Nicht verbrannt werden darf unter anderem: Kohlegruß, Feinhackschnitzel, Rinden- und Spanplattenabfälle, feuchtes und/oder mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz. Papier und Pappe darf nur zum Anzünden benutzt werden.
Das Verbrennen von Abfällen ist gemäß Bundesimmissionsschutzgesetz verboten. Dies würde außerdem Herd und Schornstein beschädigen.

VII. BACKEN

Geben Sie nach dem Abrütteln des Rostes Brennstoff auf. Mit Hilfe der Verbrennungsluftzuführung kann die Backraumtemperatur beeinflußt werden. Ein ausreichender Schornsteinzug und gut gereinigte Heizgaszüge um den Backraum herum sind für ein gutes Backergebnis wichtig. Der Rauchschieber muß komplett nach außen gezogen werden.
Der Backrost und die Fettpfanne können auf verschiedenen Ebenen eingeschoben werden. Hohe Kuchen und große Braten werden auf der untersten Schiene eingeschoben. Flache Kuchen und Gebäck auf der mittleren Schiene. Die obere Schiene kann zum Nach- bzw.
Überbacken genutzt werden.
Der Herd kann mit einer Hubrost ausgestattet werden, die durch eine dazu bestimmte Kurbel sich erhebt.
Die Selbe kann als Optional gekauft werden.
Die obere Stellung verbessert den Gebrauch der Platte, die untere Stellung verbessert den Gebrauch des Backofens (Optional). Als Optional ist es auch verfügbar eine verchromte Rost für den Ofen.

VIII. ANZÜNDEN

Beim ersten Anzünden ist das Auftreten eines unangenehmen Geruchs unvermeidlich. Er geht auf das Austrocknen der Klebstoffe in der Abdichtung zurück und verschwindet nach kurzem Betrieb. Eine verstärkte Raumbelüftung muß gewährleistet sein. Es wird empfohlen, beim ersten Anzünden lediglich eine geringe Brennstoffmenge aufzugeben und die Wärmeleistung des Gerätes langsam zu steigern. Die Verbrennungslufteinstellungen sollten nur wenig geöffnet werden.

Zum Anzünden sind kleine Holzstreifen mit Zeitungspapier bzw. andere im Handel erhältliche Zünder zu empfehlen. Es dürfen keine Flüssigkeiten wie z. B. Spiritus, Benzin, Petroleum oder ähnliches verwendet werden. Die Luftöffnungen (primär und sekundär) sind zusammen zu öffnen, die Rauchgasklappe ist auf Kochbetrieb umzustellen, d. h. der Bedienhebel wird nach vorn eingedrückt. Wenn das Holz brennt, können andere Brennstoffe nachgefüllt werden und die Verbrennungsluft nach den Vorgaben des Abschnittes IX eingestellt werden. Nie den Herd überlasten (vergleichen Sie die technische Tabelle - maximal aufzugebende Brennstoffmassen). Zuviel Brennstoff und zuviel Verbrennungsluft können Überhitzung verursachen und den Herd beschädigen.

IX. NORMALBETRIEB

Mit den auf der Herdfront angebrachten Luftschiebern wird die Wärmeabgabe der Feuerstelle eingestellt. Sie sind je nach Wärmebedarf zu öffnen. Der beste Abbrand (geringe Emissionen) wird erreicht, wenn bei Einsatz von Holz der größte Teil der Verbrennungsluft über die Sekundärluftschieber und bei Einsatz von Briketts über die Primärluftschieber zugeführt wird. Einstellungen zur Erreichung der Nennwärmeleistung bei einem Schornsteinzug von 10 – 12 Pa (= 1 – 1,2 mm Wassersäule):

	Brennstoffe	Primäluft (Aschraumtür)	Sekundärluft (über Feuerraumtür)
ROSETTA	Holz	1/6 geöffnet	vollständig geöffnet
	Braunkohlebrikett	5/6 geöffnet	1/3 geöffnet
ROSA	Holz	1/3 geöffnet	vollständig geöffnet
	Braunkohlebrikett	2/3 geöffnet	1/2 geöffnet

Neben der Einstellung der Verbrennungsluftschieber, beeinflußt der Schornstein die Intensität der Verbrennung und damit die Heizleistung Ihres Dauerbrandherdes. Erhöhter Schornsteinzug erfordert kleinere Verbrennungslufteinstellungen, geringerer Schornsteinzug erfordert größere Verbrennungslufteinstellungen.
Um die gute Verbrennung Ihres Dauerbrandherdes zu prüfen, kontrollieren Sie, ob der aus dem Schornstein austretende Rauch transparent ist. Wenn er weiß ist, bedeutet das, daß der Herd nicht richtig eingestellt ist oder das Holz zu naß ist; wenn er grau oder schwarz scheint, ist dies ein Zeichnen für unvollständige Verbrennung (es ist eine höhere Sekundärluftmenge erforderlich).

X. BETRIEB IN DER ÜBERGANGSZEIT

Bei Außentemperaturen über ca. 15 °C kann es bei geringer Feuerungsleistung u. U. zur Beeinträchtigung des Schornsteinzuges kommen. Die Rauchgase ziehen nicht mehr vollständig ab (qualmen, Geruch nach Rauchgasen). In diesem Fall schüren Sie den Rost häufiger ab und erhöhen die Verbrennungsluft. Geben Sie in der Folge geringere Brennstoffmengen auf. Kontrollieren Sie alle Reinigungsöffnungen und Anschlüsse des Schornsteins auf Dichtheit.

XI. LUFTZUSTROM IN DEN AUFSTELLRAUM BEI DER VERBRENNUNG

Die Verbrennungsluftzufuhr in den Aufstellungsraum darf während des Herdbetriebes nicht verschlossen werden. Es ist unbedingt erforderlich, daß in den Räumen, in denen Dauerbrandherde mit natürlichem Schornsteinzug betrieben werden, so viele Luft zugeführt wird, wie für die Verbrennung erforderlich ist. Dies können bis zu 20 m^3/Stunde Luft sein. Der natürliche Luftzustrom muß durch ständig nach außen gehende Öffnungen gewährleistet sein. Die Größe der erforderlichen Luftöffnungen ist in den einschlägigen Vorschriften festgelegt. Befragen Sie Ihren Schornsteinfeger. Die Öffnungen sollen mit metallischen Gittern geschützt werden und dürfen nicht verstopft werden. Eine im gleichen oder angrenzenden Raum installierte Dunstabzughaube (Abluft) kann bei ungenügender Frischluftzuführung die Funktion Ihres Herdes erheblich beeinflussen.

XII. WARTUNG UND PFLEGE

Bei normalem Betrieb wird der Dauerbrandherd in keiner Weise beschädigt. Wenn sich die Messingteile aufgrund einer Überhitzung bläulich färben sollten, kann das mit einem geeigneten Reinigungsmittel behoben werden. Der Dauerbrandherd sollte mindestens einmal pro Jahr vollständig gereinigt werden. Die Reinigung darf nur bei kaltem Herd erfolgen. Diese Arbeit sollte von einem Schornsteinfeger ausgeführt werden, der gleichzeitig eine Inspektion vornehmen kann.
In die Reinigung muß der Herd mit dem Rauchgaszug und das Rauchgasrohr einbezogen werden.
Der Rauchgaskasten kann vom Backofen (nachdem Sie die zwei Schrauben weggenommen haben, die den herausnehmbaren Boden befestigen) und von oben gereinigt werden. Heben Sie dazu die Einlegeteile der Herdplatte ab, demontieren Sie das Rauchgasrohr vom Abgasstutzen. Die Reinigung kann mit Hilfe einer Bürste und eines Saugers erfolgen.
Achten Sie darauf, daß nach der Reinigung alle demontierten Teile wieder dicht eingesetzt werden.
Wichtig: Die Reinigung des Türglases darf nur erfolgen, wenn der Dauerbrandherd kalt ist, um ein Platzen des Glases zu vermeiden!
Alle Dauerbrandherde von La Nordica haben einen Feuerrost mit zugehörigem Rostrüttler und einem Aschenkasten, um die Ansammlung der Aschen zu ermöglichen. Wir empfehlen, den Aschenkasten periodisch zu entleeren bzw. das Überfüllen zu vermeiden, um den Rost nicht zu überhitzen. Außerdem empfehlen wir bei der Verbrennung von Holz immer 3-4 cm Asche im Feuerraum zu lassen.
Des Schornstein des Herdes muss vom Schornsteinfeger regelmäßig gekehrt werden. Lassen Sie die ordnungsgemäße Aufstellung Ihres Dauerbrandherdes, den Schornsteineinschluss und die Lüftung vom dem zuständigen Bezirkschornsteinfegermeister prüfen.

LA NORDICA KACHELN

Die La Nordica Kacheln werden in hochstehender handwerklicher Arbeit gefertigt. Dadurch können sie Mikroporenbildung, Haarrisse und Farbunterschiede aufweisen.
Gerade diese Eigenschaften sind ein Beweis dafür, dass sie aus wertvoller handwerklicher Fertigung stammen.
Email und Majolika bilden wegen ihres unterschiedlichen Dehnungskoeffizienten Mikrorisse (Haarrisse), die ihre Echtheit beweisen.
Zum Reinigen der Kacheln empfehlen wir Ihnen, ein weiches, trockenes Tuch zu benutzen; falls Sie irgendein Reinigungsmittel oder eine Flüssigkeit benutzen, könnte letztere in die Haarrisse eindringen und sie deutlicher hervortreten lassen.

Der Schornstein des Dauerbrandherdes muß vom Schornsteinfeger regelmäßig gekehrt werden.
Lassen Sie die ordnungsgemäße Aufstellung Ihres Dauerbrandherdes, den Schornsteinanschluß und die Lüftung von dem zuständigen Bezirkschornsteinfegermeister prüfen.

XIII. SOMMERPAUSE

Nachdem die Feuerstelle, der Kamin und der Schornstein gereinigt und dabei alle Aschenreste und sonstigen Rückstände entfernt worden sind, alle Feuerraumtüren und Luftschieber schließen und dann das Gerät vom Kamin trennen.
Der Schornstein sollte mindestens einmal jährlich gereinigt werden; dabei ist stets auch der Zustand der Dichtungen zu überprüfen. Nur wenn die Dichtungen unversehrt sind, können sie eine einwandfreie Funktion des Geräts gewährleisten! Die Dichtungen sollten daher ersetzt werden, sobald sie nicht mehr einwandfrei sind.
Sollte der Raum, in dem der Ofen aufgestellt ist, feucht sein, so sind entsprechende feuchtigkeitsabsorbierende Salze in den Feuerraum zu geben.
Die Gusseisenteile sollten mit neutraler Vaseline geschützt werden, wenn deren Aussehen über lange Zeit in unveränderter Schönheit erhalten bleiben soll.

Für jede weitere Erklärung wenden Sie sich bitte an Ihren Vertrauenshändler!

Definition: continuous fire cooker according to DIN 18 880 - 2 KH

I. TECHNICAL DATA

	ROSA	ROSETTA
Constructive System	2	2
Rating power in kW	6,5	6,5
Pipe diameter in mm	150	130
Maximum quantity of fuel - wood in kgs.	2,3	2,3
Max fuel quantity - coal bricks in kg	3,1	3,5
Emission of exhaust gases in g/s - wood	9,8	9,8
Emission of exhaust gases in g/s - coal bricks	8,7	10,6
Temperature of exhaust gas in C° - wood	205	219
Temperature of exhaust gas in C° - coal bricks	218	234
Pressure by rating calorific value in mbar/Pa - wood	0,11 / 11	
Pressure by rating calorific value in mbar/Pa - coal bricks	0,13 / 13	
Size of hearth opening	0,07	0,07
Hearth body size / hearth head in m^2	0,07	0,07
Grate type:	mobile, flat	
Stove height in m	0,842	0,842
Stove width in m	0,908	0,760
Stove depth (without handles) in m	0,603	0,510

The heating volume of the cookers according to DIN 18893, for those buildings in which the thermal insulation does not correspond to the instructions on heat protection is:
- type of favorable construction 186 m^3
- type of less favorable construction 107 m^3
- type of unfavorable construction: 73 m^3

With a suitable thermal insulation, complying with the instructions on heat protection, the heating volume is greater. In case of temporary heating, the heating volume is reduced by about 25%.

II. TECHNICAL DESCRIPTION

The continuous fire cookers of La Nordica are suitable to cook on the grill and on the oven and to heat living spaces for some periods or to support an insufficient centralized heating system. They are ideal for holiday apartments and weekend houses or as an auxiliary heating system during the whole year. As fuel, wood logs or bricks of brown coal are used.
The continuous fire cooker is made of sheets in galvanized steel metal sheet, cast iron and thermo radiant ceramics.
The hearth is totally sheathed with single sheets in cast iron. Inside it there is a flat grate.
The hearth is equipped with a panoramic door with ceramic glass (resistant up to 700 °C). This allows a wonderful view on the burning flames. Furthermore, it is thus avoided the output of sparks and smoke.
Under the oven door there is a food heating case, with the related closing door: never introduce flammable objects or materials.

The heating of the environment is made by irradiation: through the panoramic glass and the external hot surfaces of the stove, the heat is radiated into the environment.

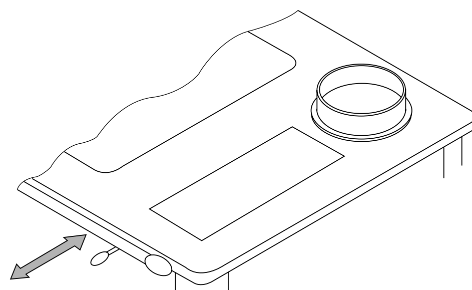
The continuous fire cooker is equipped with registers of primary and secondary air by which it is adjusted the combustion air.

Primary air register (turning valve)
With the air register it is adjusted the passage of primary air into the low part of the cooker, through the drawer of ash and the grate in the fuel direction. The primary air is necessary for the combustion process. The ash drawer must be regularly emptied, so that the ash does not obstaculate the primary air entry for the combustion. Through the primary air the fire is also kept alive.
During wood combustion, the register of primary air must be opened only for a while, because otherwise the wood burns fast and the cooker may overheat. For the coal combustion, the arrival of primary air is absolutely necessary (see paragraph IX).

Secondary air register
Over the hearth door there is the secondary air register. This valve must be opened (then moved to the right), especially for wood combustion. See paragraph IX.

Smokes register **(Conversion of the cooker function to the cooker, bakeoven and heating function).**
On the right of the front side of the cooker, between the protection bar and the oven door there is the command bar of the smokes register, which is a knob.

When the bar is pushed to the back of the cooker, the combustion gases flow over the oven directly into the small trunk of exhaust (cooker function - GRILL USE); when on the contrary one pulls the lever towards him/herself, the combustion gases flow all around the oven, so that the internal temperature is increased in an uniform way (cooker, bakeoven and heating function - OVEN USE).



III. RULES FOR INSTALLATION
Your usual chimney sweeper must be informed about the installation of the cooker, so that he can verify the regular connection to the chimney.
Before installation, verify if your floor can support the weight of the cooker.
It is not allowed the connection of various cookers to the same chimney. We suggest to ask your chimney sweeper to verify the connection to the chimney and the sufficient air entrance for the combustion in the installation place. The diameter of the opening for the connection must correspond at least to the diameter of the smokes pipe. The opening should be equipped with a wall connection for the reception of the exhaust pipe and a rose window. The small trunk of exhaust smokes not in use must be covered with the related cap.

IV. FIRE SAFETY
In the installation of the cooker the following safety measures are to be followed:
a) the minimum distance from flammable object and sensitive to heat (furniture, wood sheathings, fabrics. etc.) and from materials with flammable structure must be 20 cms. on the back and on both sides.
b) in front of the cooker there must not be any flammable object or building material, sensitive to heat, at less then 100 cms. of distance.
c) if the cooker must be installed on a floor not completely refractory, you must foresee a fireproof background, e.g. a steel platform (size according to regional filing).
d) above the cooker there must not be any flammable component (ex. hanging furniture).
The cooker must operate exclusively with the ash drawer inserted. The solid residues of the combustion (ashes) must be collected in an hermetic container, resistant to fire. The cooker must never be ignited near when there are gas or steam emissions (e.g. glue for linoleum, gasoline, etc.). Never deposit flammable materials near the stove.

V. CONNECTION TO THE CHIMNEY / AIR FOR COMBUSTION

For safety reasons the door of the cooker must be opened only for the loading of the fuel, while during the operation and the rest the door of the hearth must remain closed.
The cooker is equipped with a rear, and an upper smokes exhaust. The junction pipe for the connection to the chimney must be the shortest possible and the junction points of the single pipes must be hermetic. The connection to the chimney must be performed with stable and strong pipes (we recommend a thickness of 2 mm). The pipe for smokes exhaust must be fixed hermetically to the chimney. The diameter inside the connection pipe must correspond to the external diameter of the smokes exhaust small trunk of the cooker. This is ensured by pipes according to DIN 1298.
For a good operation of the equipment it is essential that in the installation place it is introduced sufficient air for combustion. This means that, through suitable openings, air must recirculate for the combustion, even with doors and windows closed.
The depression on the chimney should be 10-12 Pa (=1.0-1.2 mm of water column). The measurement must be done always with the equipment hot (rating calorific value). When the depression exceeds 17 PA (1.7 of water column) it is necessary to reduce the same with the installation of an additional flue adjuster (false air valve) on the exhaust pipe or in the chimney.

VI. ADMITTED/NOT ADMITTED FUEL

The fuel admitted is made of wood logs and brown coal bricks, length seven inches. One must use only logs of dry wood (water content max. 20 %). One must load at maximum two or three logs of wood, i.e. a sheath of wood bricks or brown coal (5 to 6 pieces) per time. The wood pieces should have a length of 30 cms. and a maximum circumference of 30-35 cms.
The wood used as fuel must have a humidity content lower than 20 % and must be placed in a dry place. The humid wood makes ignition more difficult because it is necessary a greater quantity of energy to evaporate the existing water. The humid content has the disadvantage that, with the temperature lowering, the water condensates first in the hearth and then in the chimney. The fresh wood contains about 60 % of H_20, then it is not suitable to be burnt. One must place such wood in a dry and ventilated place (for example under a roof) for at least two years before the use.
Only the above mentioned fuel can be burnt. The following cannot be burnt: rests of coal, cutoffs, parts of barks and panels, humid wood or treated with varnished. Paper and carton must be used only for ignition.
The combustion of wastes is forbidden by national law on the protection against emissions. This may damage the cooker and the chimney.

VII. USE OF THE OVEN

After shaking the grate, load some fuel. Thanks to the air flow for the combustion, the temperature of the oven may become remarkably affected. A good flue of the chimney and channels well cleaned for the flow of burning smokes around the oven are fundamental for a good cooking result. The register of smokes must be pulled totally to the outside.
The oven pan may be located on different plans. Thick cakes and big roasts must be introduced in the lowest level. Flat cakes and biscuits must reach the medium level. The upper level may be used to heat or grill.
The cooker can be endowed with a grate for the cast iron hearth, which can be lifted through a suitable handle. The same can be purchased as an optional. The upper position optimises the use of the grate, while the lower one optimises the use of the oven (option).
As an optional it is available also a chromium plated grate for the oven.

VIII. IGNITION

Upon the first ignition, forcedly a bad smell comes out, (due to the drying of the adhesives of the junction chord), which disappears after a short use. It must be ensured, in any case, a good ventilation of the environment. Upon the first ignition we suggest to load a reduced quantity of fuel and to slightly increase the calorific value of the equipment. Air vents should be opened only a little bit.
To ignite the fire we recommend to use small strips of wood with newspaper paper or other ignition media normally sold, excluding all liquid substances as for ex. alcohol, gasoline, petroleum or similar.

The openings for air (primary and secondary) must be opened together, the smoke register is to be adjusted for the cooker function, i.e. the command bar must be pushed forward. When the wood starts burning, you may load other fuels and adjust the air for combustion according to the instructions on paragraph IX.
Never overload the cooker (compare the table of technical data - max. quantity of loadable fuel). **Too much fuel and too much air for the combustion may cause overheating and then damage the cooker.**

IX. NORMAL OPERATION

With the registers placed on the façade of the cooker it is adjusted the emission of heat of the cooker. They must be opened according to the calorific need.
The best combustion (with minimum emissions) is reached when, loading the wood, most of the air for the combustion passes through the register of secondary air and, on the contrary, by loading bricks, it passes mostly through the register of primary air.
The adjustment of the registers, necessary to obtain a rating calorific performance with a depression on the chimney of 10-12 Pa (=1 -1.2 mm of water column) is the following:

	Fuel	Primary air (door of the ash case)	Secondary air (above the door of the hearth)
ROSETTA	Wood	open 1/6	totally open
	Bricks of brown coal	open 5/6	open 1/3
ROSA	Wood	open 1/3	totally open
	Bricks of brown coal	open 2/3	open by half

Besides by the adjustment of air for the combustion, the intensity of combustion and then the calorific value of your cooker is affected by the chimney. A good flue of the chimney requires a more reduced adjustment of air for the combustion, while a poor flue needs more an exact adjustment of air for combustion.
To verify the good combustion of the cooker, check if the smoke coming out from the chimney is transparent. If it is white, it means that the cooker is not correctly adjusted or the wood is too wet; if on the contrary the smoke is gray or black, it means that the combustion is not complete (it is necessary a greater quantity of secondary air).

X. OPERATION IN TRANSITION PERIODS

With an external temperature above 15°C apx., the calorific value may be reduced and there might be a damage at the entrance of chimney. The exhaust gases do not come out completely anymore (intense smell of gas).
In this case shake more frequently the grate and increase the air for combustion. Then load a reduced quantity of fuel. Check then that all the openings for cleaning and the connections to the chimney are hermetic.

XI. AIR ENTRANCE INTO THE INSTALLATION PLACE DURING COMBUSTION

The air entrance for combustion into the installation place must not be closed during the operation of the cooker. It is absolutely necessary that in the environment in which the cookers operate with the natural flue of the chimney, it is introduced as much air as necessary for the combustion, i.e. up to 20 m^3/hour. The natural recirculation of air must be ensured by some fixed openings on the outside. The size of the necessary openings for air is fixed by the related prescriptions. Ask information to your chimney sweeper. The openings should be protected with grids and should never be obstructed.
An extraction hood (aspirating) installed in the same room or in a room nearby, in case of insufficient flow of fresh air may negatively affect the functions of your cooker.

XII. MAINTENANCE AND CARE

During normal use the cooker is not damaged by no means. If the components become bluish due to overheating, this can be solved with a suitable product for cleaning.
The equipment should be completely cleaned once a year. The cleaning must be solely made with the cooker cold. This operation should be done by a chimney sweeper, who can perform an inspection of the flue in the same time.
During cleaning, remove from the cooker the smokes exhaust small trunk and the smokes pipe.
The smokes collection casing can be cleaned from the oven (after removing the two screws which fix the extractable platform of the oven), or from the top.
To this purpose remove the circles of the cooking plate and disassemble the smokes pipe from the exhaust small trunk. Cleaning can be made with a brush and a vacuum cleaner.
Pay attention that after cleaning all dismounted parts are reinstalled hermetically.
IMPORTANT: <u>the cleaning of the panoramic glass must be performed only while the cooker is cold, to avoid the explosion of the same.</u>
All chimney stoves and cookers La Nordica have a hearth grate with related grate shaker and an ash drawer for the collection of ashes. We suggest to periodically empty the ash drawer and to avoid filling it up totally, in order not to overheat the grate. Furthermore, we recommend to always let 3-4 cms. of ash in the hearth,
The chimney of the cooker must be regularly cleaned by the chimney sweeper. Ask your chimney sweeper to check the installation of the cooker, the connection to the chimney and the aeration.

MAJOLICAS

LA NORDICA has chosen majolica tiles, which are the result of high-quality artisan work. As they are completely carried out by hand, the majolica may present crackles, speckles, and shadings. These characteristics certify their precious origin. Enamel and majolica, due to their different coefficient of dilatation, produce microcrackles, which show their authentic feature.
For the cleaning of the majolica we suggest you to use a soft and dry cloth; if you use a detergent or liquid, the latter might soak in and make the crackles more visible.

XIII. SUMMER STOP

After cleaning the hearth, chimney and hood, totally eliminating the ash and other eventual residues, close all the doors of the hearth and the related registers and disconnect the equipment from the chimney.
We suggest to perform the cleaning operation of the flue at least once per year; verify in the meantime the actual status of the gaskets which cannot ensure the good operation of the equipment if they are not perfectly solid! In this case the gaskets must be replaced.
In presence of dampness in the room where the stove has been placed, we advise you to put absorbent salts into the hearth.
If you want to keep for long the aesthetic look of the cooker it is important to protect its internal walls in cast iron with neutral Vaseline.

For any further information, please contact your Dealer!

Dati e modelli non sono impegnativi: la ditta si riserva di apportare modifiche e migliorie senza alcun preavviso.

•

La Maison constructrice n'est pas tenue à respecter ces données et ces modèles: elle se réserve le droit d'apporter des modifications et des améliorations sans préavis.

•

Daten und Modelle sind unverbindlich: die Firma behält sich das Recht für Änderungen und Verbesserungen ohne Voranmeldung vor.

•

Data and models are not binding: the company reserves the right to carry out modifications and improvements without notice.

Rev. 04/2004 - Cod. 1095080